

MENU DU CHEF

TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat
Wasabi Creme

WEISSE TOMATENSUPPE

Basilikumöl | getrocknete Tomaten
Croûtons

LAMMRÜCKEN

Bärlauchkruste
Aubergine | Artischocke | Gnocchi
Jus

CRÈME BRULÉE

Beeren
Mango Passionsfrucht Sorbet

ODER

KÄSE

ausgesuchter Käse
Feigensenf
Bezauer Sennereibutter

Menü € 79,00

last call 13.00

last call 21.00

VORSPEISE

BLATTSALAT

Mango | Avocado
Burrata
Limetten Vinaigrette

€ 14,90

RINDSBOUILLON

Grießnockerl **ODER** Flädle

€ 8,90

WEISSE TOMATENSUPPE

Basilikumöl | getrocknete Tomaten
Croûtons

€ 13,90

BEEF TATAR

getrüffeltes Spinat
Toast | Sennereibutter

€ 20,50

TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat
Wasabi Creme

€ 23,40

ODER

MELONEN SASHIMI VEGAN

€ 18,40

TRÜFFELPASTA

frische Pasta
Trüffelschaum | Freiland Eigelb | gehobelt
schwarzer Trüffel | Grana Padano

€ 22,70

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

HAUPTSPEISE

RAMSCHWAG SAIBLING NENZING

Filet | gebraten

Kohlrabi | Erbsen | Spargel

Kartoffelstampf

Weißwein Schaum

€ 35,80

GARNELEN EDEN

geschält | gebraten

Safran Risotto

junges Gemüse

€ 36,80

KALBSTAFELSPITZ

gekocht

Julienne Gemüse | Apfelkren

Kartoffel Schmarren | junger Spinat

Kremsauce

€ 29,90

LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN

Bärlauchkruste

Aubergine | Artischocke | Gnocchi

Jus

€ 32,90

SELLERIE STEAK VEGAN

gebraten

Käferbohnen Humus | Spinat

Kartoffelstampf

Pilzjus

€ 26,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

HAUPTSPEISE

RINDERFILET BODENSEEREGION

medium | gebraten
Edamame | Buchenpilze
Kartoffel Pavé
Jus

€ 46,90

WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren

wahlweise

Petersilienkartoffeln
Blattsalat
Pommes Frites

€ 28,90

PIFFERLINGE AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH

Ragout
frische Pasta
Frühlingszwiebeln
Serrano Schinken
Grana Padano

€ 26,90

KALBSLEBER

Karamellierte Äpfel | Krautkräpfen
Junlauch

€ 29,30

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

DESSERT

ZWEIERLEI SCHOKOLADE

Schokolademousse
Schokoladenkuchen | halbfüssig
Erdbeerlassi

€ 12,40

WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör
Vanilleeiscreme | Espresso

€ 10,50

VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet

€ 10,90

CRÈME BRULÉE

Mango Passionsfrucht Sorbet
Beeren

€ 12,40

MARILLENKNÖDEL

Marillenröster
Vanilleeis

€ 14,80

KÄSE

ausgesuchter Käse
Feigensenf
Bezauer Sennereibutter

€ 16,60

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.